

SMOOTHIE MAKER

Hand Operated

Instruction Manual & Recipe Book
Manuel d'instructions et livret de recettes
Anleitung und Rezeptbuch
Instructie- en Receptenboekje


LET'S
COOK


LET'S
COOK



SMOOTHIE MAKER
Hand Operated

Notes to parents
Dear Parents/Carers,
Congratulations on purchasing the Smoothie Maker!
Although you and your children are probably extremely excited to get started and use your Smoothie Maker, please just take a few minutes to read through the simple steps included in this instruction guide so you can get the very best results and work safely and hygienically with your new kitchen appliance.
For your children’s safety, we strongly recommend that you read through the instructions first. Initially play and familiarise yourself and your children with the Smoothie Maker.



Product Overview

YOUR HYGIENE

☺ Always wash and dry your hands thoroughly before using the Smoothie Maker.
☺ Always ask an adult to wash the main jug part in warm soapy water before using (See Cleaning & Maintenance).
☺ Always use fresh milk and yoghurt.
☺ Keep pets away from food & food preparation areas.
☺ Keep work surfaces clean & tidy to avoid germs.
☺ All parts are made from food grade materials.
☺ Once mixing is completed, drink the smoothie straight away or store in the refrigerator in a sealed container.
☹ Don’t leave your prepared mixture exposed to the air for too long. Keep it covered until ready for use.

CONTENTS:

1 x Smoothie Maker
1 x Recipe Book & Instruction Manual
1 x Mixer Stick





Product Overview

Safety Features

Your Smoothie Maker is fitted with 2 safety features. CAUTION! Contains functional sharp edge. Handle with care.

1. The Smoothie Maker has a non-removable safety grill which prevents fingers from accessing the cutting blades. Simply cut the fruit into small segments and put through the grill, as described in the recipe pages.

2. The Smoothie Maker can be taken apart for cleaning.

NOTE: DO NOT ATTEMPT TO CRUSH ICE IN THE Smoothie Maker.



Product Overview

Getting Started (may require adult supervision).

1. Unpack and check the contents against the contents list on page 5 of this booklet.
2. Ask an adult to cut the fruit for you.
3. Follow the mixing details and quantities in the recipes precisely.
4. Tip the ingredients into the jug and put on the lid, making sure it clicks shut. For the best results, first blend half of the ingredients, then add the other half, and blend it all into a smooth mixture.
5. Turn the lever until all ingredients are mixed as indicated in the recipe.
6. Use the stirrer whenever ingredients get stuck to the Smoothie Maker to ensure everything is blended properly.
7. To remove the lid, press the tab above the handle and lift off the lid.

Cleaning & Maintenance (may require adult supervision).

1. Remove the jug from the base.
2. Wash the jug using warm soapy water immediately after use. If necessary, you can use a bottle brush to wash the jug (not included). Rinse off all the soap under the tap.
3. Wipe the base and lid clean using a damp, soapy cloth.
4. The jug is dishwasher safe. Remove the base and the lid before washing the appliance in a dishwasher. The base and the lid are not dishwasher safe.

Do's and Don'ts

☹ Do not attempt to crush ice in the Smoothie Maker.
☺ Always crush the ice before adding to the mix.
☺ Keep hair and adornments away from the rotating mixer when operating.



Trouble Shooting & Questions

Problem	Solution
My smoothie hasn't been mixed properly.	Pour the mixture back into the smoothie mixing jug and blend it again.
The lid won't go on properly.	Carefully move the lever from side to side until the lid clicks shut.
Pieces of fruit have got stuck.	Try to remove the fruit using the spatula.



Recipes

Preparation may require adult supervision.

SMOOTHIES

BASIC INGREDIENTS

Your basic ingredients to make a smoothie are fresh, ripe fruit, either milk and yoghurt or ice cream and if you have a sweet tooth, a little bit of honey.

SMOOTHIE TIPS FOR A SMOOTHER SMOOTHIE:

- Chop the fruit into small chunks to put in the Smoothie Maker.
- If the drink is too sweet – add a dash of lemon or lime.
- If too bitter – add honey or sugar.
- If too thick – add lemonade or juice.
- If too thin – thicken with fruit.
- Have a go with your own combinations of fruit!

VERY BERRY SENSATION:

Chop fruit into small pieces.
Cool the fruit in the fridge till chilled.
Place fruit in Smoothie Maker.
Add vanilla yoghurt, cranberry juice & sherbet powder.
Blend till smooth and pour into glasses.
Sprinkle with extra strawberries.

What you will need:
70ml Cranberry Juice
20 Chilled Raspberries
6 Strawberries
4 Teaspoons of Sherbet Powder
120ml (1 small carton) Vanilla Yoghurt



Recipes

Preparation may require adult supervision.

SMOOTHIES

RASPBERRY REBEL:
MORE OF A SHAKE

Chop fruit into small pieces.
Cool the fruit in the fridge until chilled.
Place fruit in Smoothie Maker.
Add fresh raspberry yoghurt, ice cream & milk.
Add honey to taste (optional).
Blend until smooth.
Pour into glasses.
Decorate with raspberries.

What you will need:
10 Fresh Raspberries
8 Fresh Strawberries
60ml Fresh, Full Fat Milk
4 Dessert Spoons of Vanilla Ice Cream
120ml (1 small carton) Raspberry Yoghurt
Teaspoon of Honey (Optional)

LETS GO MANGO:
MORE OF A SHAKE

Peel & chop fruit into small pieces.
Cool the fruit in the fridge until chilled.
Place fruit in Smoothie Maker.
Add fresh milk & ice cream.
Add honey to taste.
Blend until smooth.
Pour into glasses.
Decorate with slices of banana.

What you will need:
1 Chopped Ripe, Chilled Mango
1 Peeled, Chilled Ripe Banana
60ml Fresh, Full Fat Milk
4 Dessert Spoons of Vanilla Ice Cream
Teaspoon of Honey



Recipes

Preparation may require adult supervision.

SMOOTHIES

JUNGLE BERRY JUICE:

Peel and chop fruit into small pieces.
Cool the fruit in the fridge until chilled.
Place fruit in Smoothie Maker.
Add fresh, full fat milk & yoghurt.
Blend until smooth.
Pour into glasses and decorate with strawberries and cherries.

What you will need:
1 Peeled, Chilled Ripe Banana
6 Chilled Strawberries or Blueberries
20 Chilled Raspberries
20 De-stoned Cherries
120ml (1 small carton) Strawberry Yoghurt
70ml Fresh, Full Fat Milk

PHARAOH'S PINEAPPPLE PYRAMIDS:

Peel and chop fruit into small pieces.
Cool the fruit in the fridge until chilled.
Place fruit in Smoothie Maker.
Add fresh plain yoghurt, pineapple juice & sherbet powder.
Blend until smooth.
Pour into glasses.
Sprinkle with extra pineapple chunks.

What you will need:
Approx. 4 Pineapple Rings (Tinned)
60ml Pineapple Juice (or Pineapple Syrup from the tin can be used)
6 Teaspoons of Sherbet Powder
120ml (1 small carton) Plain Yoghurt
1 Chilled, Peeled Ripe Banana
4 Chilled, Frozen Strawberries

CHEEKY CHOCOLATE CHASER:
MORE OF A SHAKE

Place fresh, full fat milk, ice cream & cream into the Smoothie Maker.
Blend until smooth.
Add more milk if too thick.
Pour into glasses.
Sprinkle with chocolate.
Add on strawberries and Chocolate Flakes to decorate.

What you will need:
120ml Fresh, Full Fat Milk
60ml Fresh Cream
4 Dessert Spoons of Chocolate Ice Cream
2 Dessert Spoons of Vanilla Ice Cream
A Few Strawberries
Chocolate (Grated) Flake



Recipes

Preparation may require adult supervision.

SMOOTHIES

COOL CARIBBEAN CRUISER:

Peel and slice fruit into small pieces.
Cool the fruit in the fridge until chilled.
Place fruit in Smoothie Maker.
Add fresh full fat milk, yoghurt & vanilla essence.
Blend until smooth.
Add honey to taste (optional).
Pour into glasses and decorate with strawberries.

What you will need:
6 Chilled Strawberries
1 Peeled, Chilled, Ripe Banana
120ml (1 small carton)
Fresh Plain Yoghurt
60ml Fresh, Full Fat Milk
1 Teaspoon of Vanilla Essence
1 Teaspoon of Honey (Optional)

PEACH BEACH SUMMER SPECIAL:

Peel and slice peach into small pieces.
Place peach segments in Smoothie Maker.
Add fresh, full fat milk , honey & yoghurt.
Blend until smooth.
Add honey and nutmeg to taste (optional).
Pour into glasses and decorate with peach pieces.

What you will need:
1 Fresh, Ripe Peach
120ml (1 small carton) Peach
Yoghurt (or plain if preferred)
60ml Fresh, Full Fat Milk
2 Teaspoons of Honey
Nutmeg (Optional)



Recipes

Preparation may require adult supervision.

SLUSHIES

HAWAIIAN SUBLIME:

Peel and chop fruit into small pieces.
Cool the fruit in the fridge until chilled.
Place fruit in Smoothie Maker.
Add fresh orange juice and lemon sorbet and blend until smooth.
Add a splash of lime or honey to taste (optional).
Pour into glasses and decorate with kiwi fruit slices.

What you will need:
30ml Fresh Orange Juice
2 Teaspoons of Lemon Sorbet
5 Chilled Strawberries
1 Peeled Banana
1 Chilled Kiwi
Splash of Lime or Teaspoon of Honey (Optional)

MELON MELTDOWN:

Peel and chop fruit into small pieces.
Cool the fruit in the fridge until chilled.
Place fruit in Smoothie Maker.
Add lemon sorbet and honey.
Blend until smooth.
Add a splash of lime to taste (optional).
Pour into glasses and decorate with sliced strawberries.

What you will need:
5 Chilled Strawberries
1 Peeled, Chilled Ripe Banana
3 Slices Chilled Ripe Melon
1 Teaspoon of Honey
2 Teaspoons of Lemon Sorbet
Splash of Lime (Optional)

CITRUS CIRCUS:

Peel and chop fruit into small pieces.
Place fruit in Smoothie Maker.
Add lemon sorbet, lemonade & orange juice.
Blend until smooth.
Add sugar to taste (optional).
Pour in glasses and decorate with lemon and orange slices.

What you will need:
120ml Orange Juice
1 Fresh, Chilled Orange
2 Teaspoons of Lemon Sorbet
120ml Lemonade
1 Teaspoon of Sugar (Optional)
Lemon & Orange Slices



SMOOTHIE MAKER
Hand Operated

Note aux adultes :
Nous vous conseillons de prendre quelques minutes pour lire les différentes étapes inscrites dans ce livret. Ceci afin que vous puissiez obtenir les meilleurs résultats possibles et travailler en toute sécurité.

NOTE : pour les personnes allergiques aux produits laitiers nous conseillons de remplacer les produits concernés par des produits à base de soja. Les recettes « boissons fruitées » ne contiennent pas de produits laitiers.



Vue d'ensemble du produit

CONSEILS D'HYGIÈNE

- ☺ Bien se laver et se sécher les mains avant d'utiliser le Smoothie Maker.
- ☺ Laver les différentes parties du Smoothie Maker avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle avant de l'utiliser (à réaliser par un adulte uniquement) (cf. : « Nettoyage et Maintenance »).
- ☺ N'utiliser que des ingrédients frais.
- ☺ Garder les animaux éloignés des ingrédients et de l'endroit où vous préparez votre recette.
- ☺ S'assurer que le plan de travail et les ustensiles utilisés sont propres et secs afin d'éviter tout microbes.
- ☺ Tous les composants du Smoothie Maker sont compatibles avec les produits alimentaires.
- ☺ Une fois votre Smoothie terminé, le boire immédiatement ou le mettre au réfrigérateur dans un récipient hermétique.
- ☹ Ne pas laisser la préparation à l'air trop longtemps. La couvrir jusqu'à utilisation.

CONTENU

1 Smoothie Maker
1 livre de recettes & manuel d'instructions
1 touilleur





Conseils de sécurité

Votre Smoothie Maker possède 2 fonctions de sécurité.
ATTENTION ! Contient des lames coupantes fonctionnelles. A utiliser avec précaution.

1. Le mixeur du Smoothie Maker possède une grille de sécurité non amovible qui permet d'empêcher l'accès aux lames avec les doigts. De ce fait pour réaliser ses préparations, il faut couper les fruits en petits morceaux et les faire passer à travers la grille, comme expliqué dans les pages de recettes.

2. Le Smoothie Maker peut être démonté pour être nettoyé.

ATTENTION : ne pas essayer de mettre de la glace dans le Smoothie Maker. Les lames se casseraient.



Fonctionnement du produit

MISE EN ROUTE (sous la surveillance d'un adulte)

1. Déballe et vérifie le contenu avec la liste établie page 15 de ce livret.
2. Lave et prépare les fruits (demande toujours à un adulte de couper les fruits). Tu peux les mettre au réfrigérateur pour obtenir des boissons plus fraîches.
3. Suis scrupuleusement les détails et mesures donnés dans la recette.
4. Place les ingrédients dans le mixeur. Pour obtenir un meilleur résultat, mixe d'abord la moitié des ingrédients, ajoute ensuite l'autre moitié et mélange jusqu'à ce que tu obtiennes une préparation homogène.
5. Tourne la manivelle jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mixés. Note : si certains ingrédients restent collés sur les parois, utilise le touilleur afin de les décoller pour bien les mélanger.
6. Pour retirer le couvercle, appuie sur la languette située au-dessus de la poignée et soulève le couvercle.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE (sous la surveillance d'un adulte)

1. Enlève le mixeur de sa base.
2. Lave le mixeur immédiatement après utilisation dans de l'eau chaude avec du produit de vaisselle. Utilise si nécessaire un goupillon (pas inclus) pour le mixeur. Rince le mixeur abondamment sous le robinet pour éliminer tous les restes de savon.
3. Essuie la base et le couvercle avec un chiffon humide imprégné de savon.
4. Le mixeur peut être mis au lave-vaisselle. Sépare-le de sa base et du couvercle avant de le mettre au lave-vaisselle. La base et le couvercle ne peuvent pas être mis au lave-vaisselle.

CE QU'IL FAUT FAIRE ET NE PAS FAIRE

- ☺ Ne pas essayer de broyer de la glace dans le Smoothie Maker.
- ☺ Piler la glace avant de l'ajouter au mélange.
- ☺ Ne jamais ajouter d'ingrédients durs afin de ne pas endommager les lames.
- ☺ S'assurer que les accessoires sont propres et secs avant de les ranger.
- ☺ Maintenir ses cheveux et bijoux loin du mixeur.
- ☺ Eloigner les très jeunes enfants du Smoothie Maker lors de son utilisation.
- ☺ Ne pas utiliser le Smoothie Maker sur une surface fragile qui pourrait marquer.



Problèmes & Questions

Problèmes	Solutions
Le smoothie n'est pas bien mélangé.	Reverse le mélange dans le mixeur et mélange une nouvelle fois.
Le couvercle ne s'enclenche pas correctement.	Déplace doucement la manivelle dans un sens et dans l'autre jusqu'à ce que le couvercle s'enclenche.
Des morceaux de fruits sont bloqués.	Essaie d'éliminer les fruits avec le touilleur.



Recettes

Les préparations doivent être faites sous la surveillance d'un adulte.

SMOOTHIES

Les ingrédients de base pour faire des Smoothies sont : des fruits frais et tendres, du lait, du yaourt ou de la crème glacée et, si vous aimez les saveurs sucrées, du miel ou du sucre.

QUELQUES CONSEILS POUR REUSSIR SES SMOOTHIES

Coupe les fruits en petits morceaux (environ 2 X 2 cm) avant de les mettre dans le mixeur. Si tu trouves ton Smoothie :

- Trop sucré ! Ajoute un zest de citron ou du jus de fruit.
- Trop acide ! Ajoute du sucre ou du miel.
- Trop épais ! Ajoute de la limonade ou du jus de fruits.
- Trop liquide ! Ajoute des fruits mixés ou de la glace pilée.

Un peu d'imagination : fais des essais avec tes propres combinaisons de fruits !

DÉLICE ROUGE

1. Coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le yaourt à la vanille, le jus de raisin et le sirop de grenadine.
5. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène et verse dans des verres.
6. Décore avec quelques fraises coupées en tranche et insérées sur le rebord du verre.

Ingrédients :
20 framboises fraîches
6 fraises fraîches
120 ml de yaourt à la vanille
70 ml de jus de raisin
1 cuillère à café de sirop de grenadine



Recettes

Les préparations doivent être faites sous la surveillance d'un adulte.

SMOOTHIES

DOUCEUR D'ETÉ

Ingrédients:
10 framboises fraîches
8 fraises fraîches
60 ml de lait froid
4 cuillères à soupe de crème glacée à la vanille
120 ml de yaourt à la framboise
1 cuillère à café de miel (en option)

1. Coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le yaourt à la framboise, la crème glacée à la vanille et le lait.
5. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Goûte et ajoute le miel selon tes préférences.
7. Verse dans des verres.
8. Décore avec des framboises glissées sur un bâtonnet, en guise de touilleur.

MANGO BANANA

Ingrédients:
1 mangue mûre
1 banane mûre
60 ml de lait froid
4 cuillères à soupe de crème glacée à la vanille
1 cuillère à café de miel (si besoin)

1. Epluche et coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le lait et la crème glacée.
5. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Goûte et ajoute le miel selon tes préférences.
7. Verse dans des verres.
8. Décore avec des rondelles de bananes.



Recettes

Les préparations doivent être faites sous la surveillance d'un adulte.

SMOOTHIES

POTION D'AMOUR

Ingrédients:
1 banane mûre
6 fraises ou 12 cassis
20 framboises fraîches
20 cerises dénoyautées
120 ml de yaourt à la fraise
70 ml de lait

1. Epluche et coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le lait et le yaourt.
5. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Verse dans des verres.
7. Décore avec des fraises et des cerises.
8. Déguste avec ton amoureux !

ANANAS DES ILES

Ingrédients:
Environ 4 rondelles d'ananas (en conserve)
60 ml de jus d'ananas (ou de sirop récupéré dans la conserve)
6 cuillères à café de sirop de grenadine
120 ml de yaourt nature
1 banane mûre
1 pointe de vanille (ou sucre vanillé)

1. Epluche et coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Verse les fruits coupés, le jus d'ananas et la vanille dans le mixeur.
4. Ajoute le yaourt et le sirop de grenadine.
5. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Verse dans des verres.
7. Agrémente de morceaux d'ananas supplémentaires..

CHOCOLAT FANTÔME

Ingrédients:
120 ml de lait froid
60 ml de crème fraîche
4 cuillères à soupe de crème glacée au chocolat
2 cuillères à soupe de crème glacée à la vanille
des copeaux de chocolat râpé

1. Verse le lait froid, la crème fraîche et les crèmes glacées dans le mixeur.
2. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Ajoute du lait si le mélange est trop épais.
4. Verse dans des verres.
5. Asperge de chocolat fondu.
6. Décore avec des copeaux de chocolat râpé.



Recettes

Les préparations doivent être faites sous la surveillance d'un adulte.

SMOOTHIES

LE PIRATE DES BAHAMAS

1. Epluche et coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le lait, le yaourt et le sucre vanillé.
5. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Goûte et ajoute du miel selon tes préférences.
7. Verse dans des verres.
8. Décore avec une rondelle de kiwi.

Ingrédients:
2 kiwis mûrs
1 banane mûre
120 ml de yaourt nature
60 ml de lait froid
1 cuillère à café de sucre vanillé
1 peu de miel (en option)

COCKTAIL PÊCHU

1. Pèle et coupe la pêche en petits quartiers.
2. Place la pêche dans le mixeur.
3. Ajoute le lait froid, le miel et le yaourt.
4. Mixe pour obtenir un mélange homogène.
5. Goûte et ajoute du miel et la muscade selon tes préférences.
6. Verse dans des verres.
7. Décore avec des quartiers de pêche.

Ingrédients:
1 pêche mûre
120 ml de yaourt à la pêche
(ou nature selon vos préférences).
60 ml de lait froid
un peu de miel
une pincée de muscade (en option)



Recettes

Les préparations doivent être faites sous la surveillance d'un adulte.

SLUSHIES

SUBLIME HAWAÏ

1. Epluche et coupe les fruits en petits morceaux.
2. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
3. Ajoute le jus d'orange et le sorbet au citron.
4. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Goûte et ajoute le zest de citron ou le miel selon tes préférences.
6. Verse dans des verres.
7. Décore avec des rondelles de banane.

Ingrédients:
30 ml de jus d'orange frais
2 cuillères à café de sorbet au citron
1 banane
1 kiwi mûr
au choix, du zest de citron ou
1 peu de miel

MELONS EN FUSION

1. Epluche et coupe les fruits en petits morceaux.
2. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
3. Ajoute le sorbet au citron et le miel.
4. Mixe jusqu'à obtenir un mélange onctueux.
5. Goûte et ajoute le zest de citron selon tes préférences.
6. Verse dans des verres.
7. Décore avec des lamelles de melon et pastèque.

Ingrédients:
3 tranches de melon
quelques dés de pastèque
1 cuillère à café de miel
2 cuillères à café de sorbet de citron

RONDE D'AGRUMES

1. Epluche et coupe les fruits en petits morceaux.
2. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
3. Ajoute le sorbet au citron, la limonade et le jus d'orange.
4. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène.
5. Goûte et ajoute le sucre selon tes préférences.
6. Verse dans des verres.
7. Décore avec les quartiers d'orange et de citron.

Ingrédients:
120 ml de jus d'orange
1 orange mûre
2 cuillères à café de sorbet au citron
120 ml de limonade
1 cuillère à café de sucre (en option)
quelques quartiers de citron
et d'orange pour la décoration



SMOOTHIE MAKER
Hand Operated

Hinweis für die Eltern

Liebe Eltern,
danke, dass Sie den Smoothie Mixer gekauft haben. Wir sind sicher, Ihre Kinder und vielleicht auch Sie selbst möchten das Gerät am liebsten sofort ausprobieren, aber wir bitten Sie, sich einige Minuten Zeit zu nehmen um die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchzulesen, damit Sie sich mit Ihrem Gerät vertraut machen, es sicher und hygienisch bedienen und leckere Smoothies zaubern können.
Zur größtmöglichen Sicherheit Ihres Kindes bitten wir Sie, die Gebrauchsanleitung zu lesen, zu befolgen und Ihrem Kind zu zeigen, wie das Gerät am besten und sichersten funktioniert.



Produkt-Übersicht

HYGIENE-HINWEISE:

- ☺ Hände vor jedem Gebrauch gründlich waschen und trocknen.
- ☺ Ein Erwachsener sollte vor Gebrauch immer den Mixkrug in Wasser mit etwas mildem Spülmittel reinigen. (Mehr dazu in der Rubrik „Reinigung und Pflege“).
- ☺ Nur frischen Joghurt und frische Milch verwenden.
- ☺ Haustiere von den Lebensmitteln und der Zubereitungsfläche fernhalten. Die Arbeitsfläche sollte immer sauber und aufgeräumt sein, um Unfällen vorzubeugen.
- ☺ Alle Materialien des Smoothie-Mixers sind für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.
- ☺ Sobald ein Smoothie zubereitet ist, sollte er sofort ganz frisch genossen werden, oder aber Smoothie in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.
- ☹ Fertigen Smoothie niemals längere Zeit unverschlossen an der Luft bzw. in Zimmertemperatur stehen lassen. Die Milchprodukte könnten schnell verderben.

INHALT:

1 Smoothie-Mixer
1 Rezeptbuch und Gebrauchsanleitung
1 Mixer Stick





Produkt-Übersicht

Sicherheits-Vorkehrungen

Der Smoothie-Mixer ist mit zwei Sicherheits-Vorkehrungen ausgestattet.
Achtung: Der Mixer hat scharfe Messer – bitte vorsichtig sein.

1. Der Smoothie-Mixer verfügt über ein nicht entfernbares Sicherheitsgitter, damit die Kinderfinger nicht mit dem scharfen Schneidemesser in Kontakt kommen können.
   Die zu verarbeitenden Früchte müssen deshalb so klein geschnitten werden, dass sie durch das Gitter passen, wie später in den Rezepten beschrieben.
2. Der Smoothie Maker kann zum Reinigen auseinandergenommen werden.

ACHTUNG: MIT DEM Smoothie Maker KANN KEIN EIS ZERKLEINERT BZW. GECRUSHT WERDEN.



Produkt-Übersicht

Smoothie-Mixer in Betrieb nehmen (Erfordert die Anwesenheit eines Erwachsenen)

1. Mixer aus der Verpackung nehmen und prüfen, ob er vollständig ist (siehe dazu die Inhaltsliste von Seite 25).
2. Ein Erwachsener soll das Obst klein schneiden.
3. Befolgen Sie die Misch-Details und Mengen in den Rezepten, genau.
4. Die Zutaten in den Mixkrug legen und diesen mit dem Deckel verschließen. Darauf achten, dass er fest einrastet. Für besseres Gelingen erst die Hälfte der Zutaten mischen. Danach die andere Hälfte hinzugeben und mischen bis alles gleichmäßig vermischt und gemixt ist.
5. Am Hebel drehen, bis alle Zutaten nach dem Rezept vermischt sind.
6. Den Rührstab verwenden, wenn Zutaten am Smoothie Maker hängen bleiben, um sie gut vermischen zu können.
7. Zum Abnehmen des Deckels auf die Lasche oben am Griff drücken und den Deckel abheben.

Reinigung und Pflege (Erfordert die Anwesenheit eines Erwachsenen)

1. Trenne den Mixkrug von der Basis.
2. Den Krug nach dem Gebrauch sofort mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Eine Flaschenbürste kann für den Krug verwendet werden, falls nötig (nicht im Lieferumfang). Alle Spülmittelreste mit fließendem Wasser abspülen.
3. Die Basis und den Deckel mit einem feuchten Tuch sauberwischen.
4. Der Krug ist spülmaschinenfest. Vor dem Reinigen des Geräts in einer Spülmaschine erst das Unterteil und den Deckel entfernen. Die Basis und der Deckel sind nicht spülmaschinenfest.

Was du nicht machen solltest:

- ☹ Wirf niemals Eiswürfel in den Mixkrug, um diese zu zerkleinern! Die Eiswürfel müsstest du außerhalb des Mixkrugs zerkleinern oder crushen.
- ☹ Haare und Schmuck oder Kleidung niemals in den Mixkrug halten!



Probleme und deren Behebung

Problem	Lösung
Der Smoothie ist nicht gut vermischt.	Gieße die Mischung wieder in den Smoothie-Mischkrug und mixe sie noch einmal.
Der Deckel lässt sich nicht richtig verschließen.	Bewege den Griff vorsichtig hin und her, bis der Deckel fest einrastet.
Obststücke sitzen fest.	Versuche, mit dem Spatel das Obst zu entfernen.



Rezepte

Für die Zubereitung der Rezepte ist die Anwesenheit einer erwachsenen Person empfehlenswert.

SMOOTHIES

BASISZUTATEN:

Die Basiszutaten für einen leckeren Smoothie sind frische, reife Früchte und entweder Milch, Joghurt oder Eiscreme. Wer es etwas süßer mag, kann noch ein bisschen Honig mit dazu geben.

TIPPS FÜR EINEN PERFEKTEN SMOOTHIE:

- Früchte so klein schneiden, dass sie durch das Sicherheitsgitter passen.
- Sollte der Drink zu süß sein – einfach einen Spritzer Zitronen- oder Limettensaft dazu geben.
- Sollte der Smoothie nicht süß genug sein – einfach etwas Honig oder Zucker zufügen.
- Sollte der Drink zu dick sein – Limonade oder Saft dazu geben.
- Sollte der Smoothie zu dünn sein – etwas Früchte dazu geben.
- Probiert selbst aus, welche Früchtekombination euch am besten schmeckt!

KALTER BEEREN-SMOOTHIE:

Du brauchst dazu:
70 ml Cranberry-Saft
20 gekühlte Himbeeren
6 Erdbeeren
4 Teelöffel Brausepulver
120 ml (ein kleiner Becher) Vanille-Joghurt

Beeren klein schneiden.
Obst im Kühlschrank abkühlen lassen.
Kalte Beeren in den Mixkrug geben.
Vanille-Joghurt, Cranberry-Saft und Brausepulver dazu geben.
Mixen, bis alles gut vermischt ist und in Gläser gießen.
Mit einer zusätzlichen Erdbeere verzieren.



Rezepte

Für die Zubereitung der Rezepte ist die Anwesenheit einer erwachsenen Person empfehlenswert.

SMOOTHIES

HIMBEER-SMOOTHIE:

FAST EIN SHAKE

Beeren klein schneiden.
Obst im Kühlschrank abkühlen lassen.
Kalte Beeren in den Mixkrug geben.
Kalten Himbeer-Joghurt, Eiscreme und Milch dazu geben.
Eventuell auch etwas Honig zufügen, je nach Geschmack.
Mixen, bis alles gut vermischt ist und in Gläser gießen.
Mit einer Himbeere verzieren.

Du brauchst dazu:
10 reife, frische Himbeeren
8 reife, frische Erdbeeren
60 ml frische Vollmilch
6 Teelöffel Vanille-Eiscreme
120 ml (ein kleiner Becher) Himbeer-Joghurt
Evtl. etwas Honig

MANGO-SMOOTHIE:

FAST EIN SHAKE

Obst schälen und klein schneiden.
Obst im Kühlschrank abkühlen lassen.
Obst in den Mixkrug geben
Frische Milch und Eiscreme dazu geben.
Evtl. mit etwas Honig süßen.
Mixen, bis alles gut vermischt ist und in Gläser gießen.
Mit einigen Bananenscheiben verzieren.

Du brauchst dazu:
1 reife Mango
1 reife Banane
60 ml frische Vollmilch
4 Teelöffel Vanille-Eiscreme
Evtl. etwas Honig



Rezepte

Für die Zubereitung der Rezepte ist die Anwesenheit einer erwachsenen Person empfehlenswert.

SMOOTHIES

DSCHUNGEL-SMOOTHIE

Früchte schälen und klein schneiden.
Obst im Kühlschrank abkühlen lassen.
Obst in den Mixkrug geben.
Frische Vollmilch und Joghurt dazu geben.
Mixen, bis alles gut vermischt ist und in Gläser gießen.
Mit einer zusätzlichen Erdbeere oder Kirschen verzieren.

Du brauchst dazu:
1 reife Banane
20 reife Himbeeren
6 reife Erdbeeren oder Blaubeeren
20 entsteinte Kirschen
120 ml (ein kleiner Becher) Erdbeer-Joghurt
70 ml frische Vollmilch

PHARAOS ANANAS-SMOOTHIE:

Obst schälen und klein schneiden.
Obst im Kühlschrank abkühlen lassen.
Kaltes Obst in den Mixkrug geben.
Joghurt, Ananas-Saft und Brausepulver dazu geben.
Mixen, bis alles gut vermischt ist und in Gläser gießen.
Mit einem Ananas-Stückchen verzieren.

Du brauchst dazu:
4 Ringe Ananas aus der Dose
60 ml Ananassaft (oder Ananassirup aus der Dose)
6 Teelöffel Brausepulver
120 ml (ein kleiner Becher) Vollmilch-Joghurt, weiß
1 reife Banane
6 reife Erdbeeren

SCHOKO-SMOOTHIE:

FAST EIN SHAKE

Frische Vollmilch, Eiscreme und Sahne in den Mixkrug geben.
Mixen, bis alles gut vermischt ist.
Falls zu dick, etwas Milch hinzufügen.
In Gläser gießen.
Mit einer zusätzlichen Erdbeere und etwas Schokoflocken verzieren.

Du brauchst dazu:
120 ml frische Vollmilch
60 ml Sahne
4 Teelöffel Schokoladen-Eiscreme
2 Teelöffel Vanille-Eiscreme
Einige Erdbeeren
Schokoflocken (geriebene Schokolade)



Rezepte

Für die Zubereitung der Rezepte ist die Anwesenheit einer erwachsenen Person empfehlenswert.

SMOOTHIES

KARIBIK-SMOOTHIE:

Obst schälen und klein schneiden.
Obst im Kühlschrank abkühlen lassen.
Kaltes Obst in den Mixkrug geben.
Frische Vollmilch, Joghurt und Vanillezucker dazu geben.
Mixen, bis alles gut vermischt ist.
Evtl. mit etwas Honig süßen.
In Gläser gießen.
Mit einer zusätzlichen Erdbeere verzieren.

Du brauchst dazu:
6 reife Erdbeeren
1 reife Banane
120 ml (ein kleiner Becher) Vollmilch-Joghurt (weiß)
60 ml frische Vollmilch
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Honig bei Bedarf

PFIRSICH-SOMMER-SMOOTHIE:

Obst schälen und klein schneiden.
Obst im Kühlschrank abkühlen lassen.
Obst in den Mixkrug geben.
Frische Vollmilch, Honig und Joghurt dazu geben.
Mixen, bis alles gut vermischt ist.
Evtl. Honig und etwas Muskatnuss (wenn gewünscht) hinzufügen.
Smoothie in Gläser gießen.
Mit Pfirsichscheiben verzieren.

Du brauchst dazu:
1 frischen, reifen Pfirsich
120 ml (ein kleiner Becher) Pfirsich-Joghurt (oder auch Vollmilch-Joghurt)
60 ml frische Vollmilch
2 Teelöffel Honig
Muskatnuss, wenn gewünscht



Rezepte

Für die Zubereitung der Rezepte ist die Anwesenheit einer erwachsenen Person empfehlenswert.

SLUSHIES

HAWAII- SLUSHIE:

Obst klein schneiden.
Obst im Kühlschrank abkühlen lassen.
Obst in den Mixkrug geben.
Frisch gepressten Orangensaft und Zitronen-Sorbet dazu geben.
Mixen, bis alles gut vermischt ist.
Einen Spritzer Zitronensaft oder etwas Honig dazu geben, wenn gewünscht.
In Gläser gießen.
Mit Kiwi-Scheiben verzieren.

Du brauchst dazu:
30 ml frischgepressten Orangensaft
2 Teelöffel Zitronen-Sorbet
5 gekühlte Erdbeeren
1 Banane
1 gekühlte Kiwi
Etwas Zitronensaft oder ein Teelöffel Honig

MELONEN-DRINK:

Obst schälen und klein schneiden.
Obst im Kühlschrank abkühlen lassen.
Obst in den Mixkrug geben.
Zitronen-Sorbet und Honig zufügen, evtl. auch einen Spritzer Zitronensaft.
Mixen, bis alles gut vermischt ist und in Gläser gießen.
Mit Erdbeer-Scheiben verzieren.

Du brauchst dazu:
5 reife Erdbeeren
1 reife Banane
3 Scheiben Melone
1 Teelöffel Honig
2 Teelöffel Zitronen-Sorbet
Spritzer einer Zitrone, wenn gewünscht

CITRUS CIRCUS:

Obst schälen und klein schneiden.
Obst in den Mixkrug geben.
Zitronen-Sorbet, Limonade und Orangensaft dazu geben.
Mixen, bis alles gut vermischt ist, evtl. etwas Zucker zufügen.
In Gläser gießen, mit Zitronen- oder Orangenscheiben verzieren.

Du brauchst dazu:
120 ml Orangensaft
1 frische Orange
2 Teelöffel Zitronen-Sorbet
120 ml Limonade
1 Teelöffel Zucker (wenn gewünscht)
Zitronen- und Orangenscheiben

LC Smoothie Hand instr BNLX_V5.indd 32-33 7/5/13 12:16 PM



SMOOTHIE MAKER Hand Operated

Bericht aan de ouders/verzorgers

Beste ouders/verzorgers,
Gefeliciteerd met de aanschaf van de Smoothie Maker!
Wij willen u graag vragen om een paar minuten te nemen om de simpele stappen in dit instructieboekje te lezen. Op deze manier verkrijgt u het beste resultaat en kunt u veilig en hygiënisch met de Smoothie Maker werken.



Product Overzicht

HYGIËNE

☺ Was en droog je handen altijd grondig voordat u de Smoothie Maker gebruikt.
☺ Vraag altijd of een volwassene de grote kan in een warm sopje wil wassen voor gebruik (zie sectie Reiniging & Onderhoud).
☺ Gebruik altijd verse melk en yoghurt.
☺ Houd huisdieren weg van eten en de gebieden waar eten bereid wordt.
☺ Draag zorg dat het werkoppervlak en het kookgerei schoon en netjes zijn om bacteriën te voorkomen.
☺ Alle delen van de Smoothie Maker zijn gemaakt van hoogwaardige materialen en zijn geschikt voor voedsel.
☺ Drink de smoothie meteen nadat je klaar bent met mengen, of plaats het in een afgesloten beker in de koelkast.
☹ Stel je bereide mengsel niet te lang bloot aan de lucht. Houd het afgedekt tot je klaar bent om het te gebruiken.

BEVAT:

1 x Smoothie Maker
1 x Instructie & Receptenboekje
1 x Roerstaaf





Product Overzicht

Veiligheidskenmerken

Uw Smoothie Maker is uitgerust met twee veiligheidskenmerken.
WAARSCHUWING! Bevat functionele scherpe rand. Wees voorzichtig in het gebruik!

1. De Smoothie Maker heeft een niet verwijderbaar veiligheidsrooster dat voorkomt dat men met de vingers bij de snijmesjes kan komen. Snijd het fruit in kleine stukjes en doe het in de kan door het rooster heen zoals beschreven staat in de recepten.

2. De Smoothie Maker kan uit elkaar gehaald worden om gereinigd te worden.

LET OP: CRUSH GEEN IJS IN DE SMOOTHIE MAKER



Product Overzicht

Aan de Slag (toezicht van een volwassene wordt aangeraden)

1. Pak alles uit en controleer de inhoud met de inhoudslijst op pagina 35 van dit boekje.
2. Vraag of een volwassene het fruit voor je wil snijden.
3. Volg de mengdetails en hoeveelheden, die in de recepten staan, nauwkeurig.
4. Doe de ingrediënten in de kan en sluit het af met de deksel, zorg dat hij vast klikt. Voor het beste resultaat meng je eerst de helft van de ingrediënten, doe daarna de andere helft erbij en meng je het tot een glad geheel.
5. Draai aan de hendel totdat alle ingrediënten volgens het recept gemengd zijn.
6. Gebruik de roerstaaf als ingrediënten vast blijven zitten aan de Smoothie Maker, om ze goed te kunnen mengen.
7. Om de deksel te verwijderen, druk je op het lipje boven de handgreep en til je de deksel eraf.

Reiniging & Onderhoud (toezicht van een volwassene wordt aangeraden)

1. Verwijder de kan uit zijn houder.
2. Was de kan na gebruik meteen in een warm sopje. Een flessenborstel kan gebruikt worden voor de kan, mits nodig (niet bijgevoegd). Spoel alle zeepresten weg onder de kraan.
3. Veeg de houder en de deksel schoon met een vochtig, ingezeept doekje.
4. De kan is vaatwasbestendig. Verwijder de onderkant en de deksel alvorens het apparaat te reinigen in een vaatwasser. De houder en de deksel zijn niet vaatwasbestendig.

Do's and Don'ts

☹ Crush geen ijs in de Smoothie Maker
☺ Zorg dat haren en sieraden vastzitten en niet bij de draaiende mixer in de buurt komen als het apparaat draait.



Problemen & vragen

Probleem	Oplossing
De smoothie is niet goed gemengd.	Schenk het mengsel terug in de smoothie mengkan en meng het nog een keer.
De deksel wil er niet goed op.	Beweeg de hendel voorzichtig heen en weer totdat de deksel vastklikt.
Er zitten stukjes fruit vast.	Probeer met de roerstaaf het fruit te verwijderen.



Recepten

Toezicht van een volwassene is aan te raden tijdens de bereiding

SMOOTHIES

BASISINGREDIËNTEN

De basisingrediënten voor het maken van een smoothie zijn vers en rijp fruit, melk, yoghurt of roomijs en als je van zoetigheid houdt, een beetje honing.

TIPS VOOR EEN GLADDERE SMOOTHIE:

- Snijd het fruit in kleine stukjes en doe het in de Smoothie Maker.
- Als het drankje te zoet is – voeg wat citroen- of limoensap toe.
- Als het te bitter is – voeg honing of suiker toe.
- Als het te dik is – voeg limonade of sap toe.
- Als het te dun is – verdik het met fruit.
- Wees creatief met je eigen fruitcombinaties!

VERY BERRY SENSATION:

Snijd het fruit in kleine stukjes.
Zet het fruit in de koelkast tot het gekoeld is.
Doe het fruit in de Smoothie Maker.
Voeg verse vanille yoghurt, cranberrysap en zoetstof toe.
Draai tot het glad is.
Schenk het in glazen en versier met extra aardbeien.

Wat je nodig hebt:
70 ml cranberrysap
20 gekoelde frambozen
6 aardbeien
4 theelepels zoetstof
120 ml vanille yoghurt



Recepten

Toezicht van een volwassene is aan te raden tijdens de bereiding

SMOOTHIES

RASPBERRY REBEL:

HEEFT MEER WEG VAN EEN SHAKE

Schil en snijd het fruit in kleine stukjes.
Zet het fruit in de koelkast tot het gekoeld is.
Doe het fruit in de Smoothie Maker.
Voeg verse frambozen yoghurt, roomijs en melk toe.
Voeg honing naar smaak toe (optioneel).
Draai tot het glad is.
Schenk het in glazen en versier met frambozen.

Wat je nodig hebt:
10 verse frambozen
8 verse aardbeien
60 ml verse, volle melk
4 eetlepels vanille-ijs
120 ml frambozenyoghurt
theelepel honing (optioneel)

LETS GO MANGO:

HEEFT MEER WEG VAN EEN SHAKE

Schil en snijd het fruit in kleine stukjes.
Zet het fruit in de koelkast tot het gekoeld is.
Doe het fruit in de Smoothie Maker.
Voeg verse melk & roomijs toe.
Voeg honing naar smaak toe (optioneel).
Draai tot het glad is.
Schenk het in glazen en versier met plakjes banaan.

Wat je nodig hebt:
1 gesneden, rijpe, gekoelde mango
1 gepelde, gekoelde, rijpe banaan
60 ml verse, volle melk
4 eetlepels vanille-ijs
theelepel honing (optioneel)



Recepten

Toezicht van een volwassene is aan te raden tijdens de bereiding

SMOOTHIES

JUNGLE BERRY JUICE:

Schil en snijd het fruit in kleine stukjes.
Zet het fruit in de koelkast tot het gekoeld is.
Doe het fruit in de Smoothie Maker.
Voeg verse volle melk en yoghurt toe.
Draai tot het glad is.
Schenk in glazen en versier met aardbeien en kersen.

Wat je nodig hebt:
1 gepelde, gekoelde, rijpe banaan
6 gekoelde aardbeien of bosbessen
20 gekoelde frambozen
20 ontpitte kersen
120 ml aardbeienyoghurt
70 ml verse, volle melk

PHARAOH'S PINEAPPPLE PYRAMIDS:

Schil en snijd het fruit in kleine stukjes.
Zet het fruit in de koelkast tot het gekoeld is.
Doe het fruit in de Smoothie Maker.
Voeg verse yoghurt, ananassap en zoetstof toe.
Draai tot het glad is.
Schenk het in glazen en versier met extra stukjes ananas.

Wat je nodig hebt:
4 ananasringen (uit blik)
60 ml ananassap (je kunt ook ananassiroop uit het blik gebruiken)
6 theelepels zoetstof
120 ml naturel yoghurt
4 gekoelde aardbeien

CHEEKY CHOCOLATE CHASER:

HEEFT MEER WEG VAN EEN SHAKE

Doe verse volle melk, roomijs en room in de Smoothie Maker.
Draai tot het glad is.
Voeg meer melk toe als het te dik is.
Schenk het in glazen en versier met aardbeien en chocoladevlokken.

Wat je nodig hebt:
120 ml verse, volle melk
60 ml verse room
4 eetlepels chocolade-ijs
2 eetlepels vanille-ijs
een paar aardbeien
chocoladevlokken



Recepten

Toezicht van een volwassene is aan te raden tijdens de bereiding

SMOOTHIES

COOL CARIBBEAN CRUISER:

Schil en snijd het fruit in kleine stukjes.
Zet het fruit in de koelkast tot het gekoeld is.
Doe het fruit in de Smoothie Maker.
Voeg verse volle melk, yoghurt en vanille aroma toe.
Draai tot het glad is.
Voeg honing toe naar smaak (optioneel).
Schenk in glazen en versier met aardbeien.

Wat je nodig hebt:
6 gekoelde aardbeien
1 gepelde, gekoelde, rijpe banaan
120 ml naturel yoghurt
60ml verse, volle melk
1 theelepel vanille aroma
1 theelepel honing (optioneel)

PEACH BEACH SUMMER SPECIAL:

Schil en snijd de perzik in kleine stukjes.
Doe de perzikpartjes in de Smoothie Maker.
Voeg verse volle melk, honing en yoghurt toe.
Draai tot het glad is.
Voeg honing en nootmuskaat toe naar smaak (optioneel).
Schenk in glazen en versier met perzikpartjes.

Wat je nodig hebt:
1 verse, rijpe perzik
120 ml perzikyoghurt (of naturel)
60 ml verse, volle melk
2 theelepels honing
nootmuskaat (optioneel)



Recepten

Toezicht van een volwassene is aan te raden tijdens de bereiding

SLUSHIES

HAWAIIAN SUBLIME:

Schil en snijd het fruit in kleine stukjes.
Zet het fruit in de koelkast tot het gekoeld is.
Doe het fruit in de Smoothie Maker.
Voeg verse sinaasappelsap en citroen sorbetijs toe.
Draai tot het glad is.
Voeg een scheutje limoensap of honing toe naar smaak (optioneel).
Schenk het in glazen en versier met plakjes kiwi.

Wat je nodig hebt:
30 ml verse sinaasappelsap
2 eetlepels citroen sorbetijs
5 gekoelde aardbeien
1 gepelde banaan
1 gekoelde kiwi
scheutje limoensap of theelepel honing (optioneel)

MELON MELTDOWN:

Schil en snijd het fruit in kleine stukjes.
Zet het fruit in de koelkast tot het gekoeld is.
Doe het fruit in de Smoothie Maker.
Voeg citroen sorbetijs en honing toe.
Draai tot het glad is.
Voeg een scheutje limoensap toe naar smaak (optioneel).
Schenk het in glazen en versier met plakjes aardbei.

Wat je nodig hebt:
5 gekoelde aardbeien
1 gepelde, gekoelde rijpe banaan
3 partjes gekoelde, rijpe meloen
1 theelepel honing
2 theelepels citroen sorbetijs
scheutje limoensap (optioneel)

CITRUS CIRCUS:

Schil en snijd het fruit in kleine stukjes.
Doe het fruit in de Smoothie Maker.
Voeg citroen sorbetijs, limonade en sinaasappelsap toe.
Draai tot het glad is.
Voeg een theelepel suiker toe naar smaak (optioneel).
Schenk het in glazen en versier met schijfjes citroen en sinaasappel.

Wat je nodig hebt:
120 ml sinaasappelsap
1 verse, gekoelde sinaasappel
2 theelepels citroen sorbetijs
120 ml limonade
1 theelepel suiker (optioneel)
schijfjes citroen en sinaasappel



SMOOTHIE MAKER

Hand Operated

Warning. Not suitable for children under three years, due to small parts. Chocking hazard. Warning; please remove all packaging attachments before, giving this product to a child.
Warning; to be used under the direct supervision of an adult! Caution Smoothie Maker contains functional sharp edge. Handle with care keep out of range of very young children. Keep this information for future reference. Colors and contents may vary from those illustrated. Made in china.

Attention ! Ne convient pas aux enfants de moins de 36 mois. Risque d'ingestion de petits éléments. Danger d'étouffement. Retirer les attaches et packaging avant de donner à un enfant.
Attention : à utiliser sous la surveillance rapprochée d'un adulte. Attention : présence d'éléments à bords coupants. Risques de blessures. A manipuler avec précaution.
Photos non contractuelles : les couleurs, les détails et le contenu peuvent varier de l'illustration.
Fabriqué en chine. www.goliathgames.com www.jeux-goliath.com

Achtung. Für Kinder unter 3 Jahren nicht geeignet, da Kleinteile verschluckt werden können - Erstickungsgefahr. Achtung. Alle Schildchen und Schnüre entfernen, bevor das Spielzeug einem Kind gegeben wird. Achtung: Nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden! Vorsicht: Der Smoothie Maker enthält scharfe Kanten, nur mit Sorgfalt verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern halten, die nicht das empfohlene Alter haben. Wir empfehlen ihnen, die Firmeninformationen aufzubewahren. Farb- und Inhaltsänderungen vorbehalten. Made in China. www.goliathgames.de

Waarschuwing. Niet geschikt voor kinderen onder de 36 maanden. Bevat kleine onderdelen, die ingeslikt kunnen worden. Verstikkingsgevaar. Verwijder alstublieft alle verpakkingsmaterialen alvorens het aan uw kind te geven.
Waarschuwing! Alleen te gebruiken onder directe supervisie van een volwassene! Smoothie Maker bevat functionele scherpe randen. Wees voorzichtig in het gebruik. Houd buiten bereik van zeer kleine kinderen. Informatie bewaren voor referentie. Kleuren en inhoud kunnen afwijken. Made in china.
Helpdesk?!... Ga niet terug naar de winkel maar bel ons rechtstreeks! Goliath holland tel: 0900-5003030. www.goliathgames.nl. Made in china.

Attention !







Informations à conserver. Goliath France : ZA Route de Breuilpont - 27730 Bueil France.

Für Fragen und Service: +49(0) 6103/ 45918-0



#82 255

8221010 V5 0713